

180	QUICHE AUVERGNATE						Nombre couverts 8	
DESCRIPTIF : tarte salée garnie de chou vert étuvé, de lardons, de dés de Fourme d'Ambert et d'un appareil à crème prise.								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p>1. PATE BRISEE Réaliser une pâte Brisée Foncer 2 cercles hauts tourte (Hauteur 35 / Diamètre 160-180) Bloquer au grand froid 15/20 mn.</p> <p>2. GARNITURE Tailler les lardons Ciseler les échalotes Dégermer l'ail Emincer finement le chou vert, blanchir. Raidir les lardons au beurre, ajouter et suer les échalotes ciselées. Ajouter le chou , déglacer au vin blanc. Ajouter ail, bouquet garni, couvrir et étuver Tailler la Fourme d'Ambert en dés</p> <p>3. APPAREIL A CREME PRISE Réaliser l'appareil. Hacher le gruyère</p> <p>4. CUISSON Cuisson en 2 temps 1 : cuire à blanc – 170° 2 : Garnir harmonieusement les quiches, remplir avec l'appareil à crème prise et le gruyère haché. 170° 30/40 mn suivant hauteur des cercles. Dorer, décercler, reposer</p> <p>5. FINITION Lustrer</p>	CREMERIE							
	Beurre doux	Kg	0,180	0,020			0,020	0,240
	Crème liquide	Litre			0,30			0,30
	Fourme d'Ambert	Kg		0,100				0,200
	Gruyère râpé	Kg			0,100			0,100
	Lait	Litre			0,10			0,10
	Œuf entier	Pièce			2			2
	Œuf jaune	Pièce	2		2			2
	BOUCHERIE							
	Poitrine de porc fumée	Kg		0,200				0,200
	LEGUMERIE							
	Ail	Kg		0,010				0,010
	Chou vert	Kg		0,800				0,800
	Echalote	Kg		0,100				0,100
	ECONOMAT							
	Eau	Litre	0,060					0,060
	Farine	Kg	0,375					0,375
	Noix de muscade	Kg				Pm		Pm
	Piment de Cayenne	Kg			Pm	Pm		Pm
	Sel fin	Kg		Pm	Pm	Pm		Pm
CAVE								
Vin blanc	Litre		0,15				0,15	
DRESSAGE : 2 PLATS RONDS								

Critères d'évaluation du plat imposé

<p>Présentation Dégustation Qualité des commentaires Pertinence de l'analyse Qualité de la communication Disposition prises par le candidat</p>
--

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR HOTELLERIE RESTAURATION, OPTION B.

ETUDES ET REALISATIONS TECHNIQUES : EPREUVE PRATIQUE DE GENIE CULINAIRE.

Phase 1 : Conception, Organisation	30 minutes	Coef 0.5
Phase 2 : Réalisation	3 heures	Coef 1
Phase 3 : Evaluation du travail des commis		Coef 0.5
Phase 4 : Présentation dégustation du travail du candidat		Coef 0.5

Sujet n°180

Partie n° 1 : Conception, organisation (30 minutes)

Sur le document en annexe n° 1a, vous devez :

1) Indiquer le nom du plat de conception que vous avez choisi de réaliser, en utilisant des produits figurant dans la liste "PANIER".

Vous indiquerez votre sélection en rayant sur cette liste les denrées dont vous n'avez pas besoin.

2) Compléter le tableau d'ordonnement des tâches en annexe 1b en indiquant :

- Les principales phases techniques de votre plat
- Le temps imparti à chaque phase des 2 plats
- L'organisation horaire.

Partie n° 2 : Réalisations culinaires

1) Le plat imposé et son évaluation : Fiche technique fournie en annexe 2

Vos deux commis réaliseront en autonomie, sous votre responsabilité, le plat suivant pour 8 couverts :

Qui sera dressé de la manière suivante :

A l'assiette

Vous analyserez en présence du jury, et à l'heure qui vous sera indiquée, le plat réalisé par vos commis. Vous conduirez cette analyse en utilisant le document en annexe 3

2) Vous réaliserez le plat de conception que vous avez créé en utilisant les denrées que vous avez choisi dans le panier. Vous devez obligatoirement mettre en oeuvre les 3 techniques suivantes :

1. FILETER UN POISSON A DEUX FILETS

2. REALISER UN JUS BRUN DE VOLAILLE

3. SAUTER DES LEGUMES FACON WOK

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
1.1 Réaliser la pâte brisée – réserver au froid																				
1.2 Tailler les éléments de la garniture																				
1.3 Cuire à blanc les fonds de tarte																				
1.4 Etuver le chou et sauter les lardons																				
1.5 Tailler la Fourme d'Ambert																				
1.6 Réaliser l'appareil à crème prise. Hacher le gruyère																				
1.7 Garnir les quiches																				
1.8 Cuire les quiches																				
1.9 Dresser et envoyer																				

Plat de conception :

2.1																				
2.2																				
2.3																				
2.4																				
2.5																				
2.6																				
2.7																				
2.8																				
2.9																				

Légende chef : Commis 1 : Commis 2 : Préliminaire : Phase technique : Cuisson : Autres :